

自然育ちのヘルシービーフ
NEW ZEALAND 牧草牛

ニュージーランド牧草牛

newzealand-beef.jp

ニュージーランド、牧草育ち。
大地にはぐくまれたおいしい赤身牛肉です。

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

自然育ちのヘルシービーフ ニュージーランド牧草牛とは

ニュージーランドの緑豊かな大自然、
さわやかな風、新鮮な空気。大地いっぱいに広がる
栄養豊富な牧草だけを食べて育ったニュージーランド牧草牛。
のびのびとストレスフリーの環境だから、自然のおいしさ
にあふれています。本来のえさである牧草を食べている
牧草牛には、「鉄分」や「オメガ3脂肪酸」など、
大切な栄養が、穀物を飼料とする牛（穀物牛）よりも
多く含まれています。

「低カロリー」「低脂肪」「低悪玉コレステロール」。
現代人の健康でありたいという願いにかなう、
理想的な赤身牛肉です。

ニュージーランド育ち、自然育ち。
牧草牛ならではの栄養と自然なおいしさをお試ください。



高い安全性と栄養価、そして何よりおいしい

牛の本来の主食は、穀物ではなく牧草。ニュージーランドの農家は、恵まれた自然環境を生かし、化学肥料を使わずに持続的な牧場づくりを目指しています。

そして国をあげての徹底した検疫により、**BSE や口蹄疫の発生率ゼロ**という世界第一級の安全性を誇っています。

緑の草を食べる牧草牛の肉には、緑黄色野菜の栄養をはじめ、体に良い様々な成分が凝縮されています。しかも、肉類は野菜に比べて**消化しやすく体内吸収も早い**食材です。また、赤身牛である牧草牛には、うま味成分として知られる**イノシン酸やグルタミン酸がたっぷり**と含まれています。だから、くさみが少なく、うまみや香りが高くおいしいのです。



左／牧草牛の赤身にはうまみ成分のイノシン酸やグルタミン酸が豊富。

右／牧草は栄養価の高いイネ科、マメ科を中心にハーブをミックス。ハーブを加えることで牛の食欲増進、消化を助けます。牧草の種類は、季節によってクローバー、ライグラスを主に、アルファルファ、ブランテン、コックスフットなど。



ニュージーランドってどんな国？

南半球に浮かぶ島国、ニュージーランド。日本のように四季が明確でありながら、年間の温度差が10度前後と穏やかな気候で、険しい山々から流れ出る清らかな水が大地を潤しています。

日本の国土から北海道を除いた大きさの大地に、人口わずか450万人というのどかな国。その国土の半分が牧場で、牛肉輸出量は世界第5位という畜産大国です。この国の牛は、広々とした牧草地を歩き回り、牧草だけを食べて育ちます。日照時間が長いので、牧草はビタミンも豊富。こんな贅沢な育て方ができるのも、恵まれた自然環境のおかげなのです。



facebook.com/newzealandbeef



newzealand-beef.jp

最新の商品取扱や在庫状況、価格などについての問い合わせは弊社担当営業までお願いいたします。

川島食品株式会社

オークランド

ウェリントン

クライストチャーチ

ダニーデン



ビーフ アンド ラム ニュージーランド

〒141-0022 東京都品川区東五反田1-10-7

アイオス五反田ビル807号

Tel : 03-6277-4611 Fax : 03-6277-4613

Email : info@newzealand-beef.jp

newzealand-beef.jp



ニュージーランド牧草牛には、これだけの栄養素がぎっしり

最新の商品取扱や在庫状況、価格などについての問い合わせは弊社担当営業までお願いいたします。

川島食品株式会社



鉄分
+
タンパク質

美容に必要な栄養素を自然に摂る

女性の健康と美容に欠かせない鉄分が豊富に含まれています。

- ▣ 血液中の鉄分が体のすみずみまで酸素を運び、新陳代謝を促進
- ▣ 良質のタンパク質と体内吸収率の良いヘム鉄を多く含む

ほとんどの日本人女性に不足しているといわれる鉄分。実は、鉄分が足りなくなる理由のひとつがタンパク質不足であるということをご存じですか？ タンパク質が足りないと、体内で効率よく鉄分を作ることができません。このため、タンパク質と鉄分を一緒に摂ることが大切なのです。牧草牛には穀物牛に比べて3倍もの鉄分(*)が含まれています。牧草牛は、しっかりと鉄分を補うことのできる理想的な天然のサプリメントといえます。

* 牧草牛(ヒレ)と穀物牛(肩ロース)それぞれ100gを比較した場合



低カロリー
低脂肪
低悪玉コレステロール

肉をしっかり食べても体型を維持

おいしいのに低カロリー、低脂肪、低悪玉コレステロール。健康志向の方にも最適な食材です。

- ▣ 低カロリー：牧草牛のカロリーは、穀物牛(和牛)の約62%(*)
- ▣ 低脂肪：牧草牛の脂肪は、穀物牛(和牛)の約40%(*)
- ▣ 低悪玉コレステロール：オメガ3脂肪酸が血中の悪玉コレステロールを低下

肉はたくさん食べたい、でも体型維持が気になる。そのような方には、穀物飼料で育った高カロリーの穀物牛より牧草だけで育った赤身の牧草牛がおすすめです。牧草牛は、健康を気にかける方にとってぴったりな牛肉です。

* 比率はそれぞれヒレ肉で比較



オメガ3 脂肪酸

血管ケアとアンチエイジングで健やかに

毎日の健康に欠かせないオメガ3脂肪酸が豊富に含まれています。

- ▣ 血液をサラサラにする
- ▣ 血中悪玉コレステロールを減らし、動脈硬化・心筋梗塞・脳梗塞の予防
- ▣ 筋肉に効率よく栄養を取り込み、筋力低下の防止に有効

牧草牛には穀物牛に比べ、より多くのオメガ3脂肪酸が含まれています。それは牧草牛が食べている牧草自体に、この栄養素があるからです。血管ケアとアンチエイジングに最適なオメガ3脂肪酸は、EPAやDHAなどフィッシュオイルには多く含まれていますが、他の食物からは摂りにくい栄養分です。オメガ3脂肪酸をたっぷりと含んだ牧草牛は、まさに「丘の魚」ともいえる食材です。

他にも、こんなに栄養素がたっぷり

亜鉛

肌あれ防止/アンチエイジング効果
代謝に必要なミネラル成分で、抗酸化効果があります。

ビタミン

老化の防止/免疫カアップ
ビタミンBは老化を防ぎ、ビタミンDはカルシウム吸収を助け、免疫反応全体をコントロールします。

共役リノール酸

体脂肪の燃焼
脂肪酸の一種で、体脂肪の燃焼を促します。(牧草牛は、穀物牛より3~5倍多く含有*)

タウリン

疲労回復
アミノ酸の一種で疲労回復に高い効果を発揮します。

おいしい ステーキの 焼き方

基本編 

素材の良さを引き立たせるのは
シンプルな調理法が一番。
まず赤身牛肉の焼き方の
基本を覚えましょう。



材料：1人分

-
- 牧草牛ステーキ肉 —— 1枚
- 塩・こしょう —— 少々
- サラダ油 —— 小さじ1
- ニンニク —— 1片（薄くスライスしたもの）
- バター —— 適宜
- つけあわせ野菜 —— ズッキーニやパプリカなど適宜



まずは事前準備！中心までむ
らなく同じ温度になるように、
冷蔵庫から取り出した肉を30
分～1時間くらい常温で置いて
おきます。

1



フライパンにサラダ油とスライ
スしたニンニクを入れ、弱火で
じっくりと油に香りを移しながら
ローストし、うっすら焦げ目
ができてきたらニンニクを取り
出します。

2



強火でフライパンを十分に熱し
ます。肉のうまみが流れ出ない
ように、焼く直前に塩コショウを
し、肉を焼いていきます。まず、
2分ほど片面に火を通します。

3



ちょうどいい焼き色がついたら
ひっくり返し、反対の面も1分
くらいかけて焼きます。

4



フライパンから肉を皿へ取出し、
ラップをかけて2～3分ほど落
ち着かせます。軽くソテーした
ズッキーニやパプリカなどの野
菜を添え、お好みでバターをの
せて出来上がり。



焼いた肉にラップをかけて落ち
着かせるのはプロの技。食感が
いっそう柔らかくなります。ま
た、少し冷ますことによって肉
汁が出にくく、うまみが凝縮し
たおいしいお肉になります。

牧草牛で
ひろがる
おいしい
メニュー

基本の焼き方を
マスターしたら、さらに
ひと工夫のレシピで
お料理のバリエーション
が広がります。

牧草牛とハーブのスパゲッティ



牧草牛の太巻き



牧草牛ハンバーグ



牧草牛の和風丼



※牧草牛を使ったおいしいレシピはウェブサイトやフェイスブックでご紹介しています。